Spargel mit Sauce Hollandaise

Wenn der Frühling da ist, ist die Zeit für frischen Spargel mit Sauce Hollandaise. Das Rezept für diesen Klassiker ist ebenso einfach wie lecker.

Verfasser: kochrezepte.at

Arbeitszeit: 20 min

Koch/Backzeit: 15 min

Gesamtzeit: 35 min



Zutaten

12 Stangen	Spargel
1 Prise	Salz
1 Prise	Zucker
1 Stk.	Zitrone
80 g	Butter
12 Scheiben	Beinschinken

Für die Sauce Hollandaise

170 g	Butter
2 Stk.	Eigelb
1 TL	Zitronensaft
1 Prise	Salz
1 Prise	Cayennepfeffer

Zubereitung

1. Für den Spargel mit Sauce Hollandaise zuerst einen großen Topf mit Wasser erhitzen. Währenddessen den Spargel schälen und die holzigen Enden abschneiden.

2. Die Zitrone auspressen und den Saft auffangen. Das Spargelwasser mit Salz und Zucker würzen, dann den frisch gepressten Zitronensaft und die Butter hinzufügen. Den Spargel darin ca. 15 Minuten lang weich kochen.

3. In der Zwischenzeit die Butter für die Sauce Hollandaise zerlassen, aber nicht heiß werden lassen. Einen Topf mit Wasser zum Kochen bringen und als Wasserbad verwenden.

4. Eigelb mit etwas Wasser, Zitronensaft und Salz in einer kleinen Schüssel über dem Wasserbad zu einer cremigen Masse verrühren. Vom Herd nehmen und langsam die zerlassene Butter einrühren.

5. Pikant mit Salz und Cayennepfeffer abschmecken und die Sauce warm halten. Nicht mehr erhitzen, sonst besteht die Gefahr, dass sie gerinnt!

6. Den Spargel aus dem Wasser heben und gut abtropfen lassen. Zusammen mit dem Schinken anrichten. Die Sauce Hollandaise über den Spargel geben und sofort servieren.

Tipp

Wenn der Spargel mit Sauce Hollandaise zubereitet wird, die Spargelschalen und holzigen Enden nicht wegwerfen, sondern aus ihnen eine leckere Spargelcremesuppe kochen.